

# Sommaire

Préface de Jean-Paul Branlard .....	13
Introduction.....	17
<b>Sujet de technologie</b> <b>« Organisation et production culinaire »</b> <b>et l'un des corrigés possibles .....</b>	<b>19</b>
<b>Sujet de technologie</b> <b>« Service et commercialisation »</b> <b>et l'un des corrigés possibles .....</b>	<b>27</b>
Commentaires de Jean-Paul Branlard .....	33
<b>Sujet de « Sciences appliquées »</b> <b>et l'un des corrigés possibles .....</b>	<b>45</b>
Commentaires de Jean-Paul Branlard .....	63
<b>Sujet « d'économie, gestion de l'entreprise »</b> <b>et l'un des corrigés possibles .....</b>	<b>75</b>
Commentaire de Jean-Paul Branlard.....	115
<b>Sujet de « Mathématiques »</b> <b>et l'un des corrigés possibles .....</b>	<b>119</b>
Commentaire de Jean-Paul Branlard.....	127



## Préface de Jean-Paul Branlard

### **Le Bac Pro Restauration, un bon diplôme** *Soif d'apprendre et le goût de l'excellence*

Venant, en principe (classiquement), après le BEP Hôtellerie Restauration (sans compter les adultes en formation qui fréquentent, dans le cadre du Greta, les cercles culinaires), le **Bac Pro Restauration** constitue un diplôme de niveau IV. Il comporte deux options : *Organisation et Production Culinaire* ou *Service et Commercialisation* (il faut également tenir compte des mentions complémentaires : barman, sommellerie, desserts en restauration...). Ce sont les cours pratiques qui différencient les options (cuisine/salle). Les savoir-faire dans cette filière jouissent d'une bonne réputation. Ce Bac donne un diplômé immédiatement opérationnel dans le secteur, tant de la restauration commerciale, que de la restauration sociale, et ce, du fait d'une formation pluridisciplinaire (Gestion, Sciences appliquées à l'alimentation – hygiène, biologie... –, Mathématiques, Arts appliqués, etc.) dispensée tant au lycée, que dans le milieu professionnel (stages) dont une partie à l'étranger. Des débouchés s'offrent également dans le domaine de l'agro-alimentaire, le secteur du tourisme et du voyage. La réussite au Bac Pro suppose une parfaite maîtrise des acquis de BEP et un bon potentiel pour aborder et suivre les 2 années programmées. La première : année fondamentale en enseignement général et technologique ; la seconde : année des approfondissements... et de l'examen. Si les éléments brillants au parcours exemplaire ont vocation à

poursuivre leurs études en s'inscrivant, notamment, en BTS Hôtellerie Restauration (voire à poursuivre le cursus par un Master de Gestion Hôtelière...), la finalité du Bac Pro Restauration vise avant tout l'insertion sur le marché du travail.

**Nota** : pour préparer **par correspondance** un diplôme professionnel hôtellerie restauration, voyez le Centre national d'enseignement à distance, établissement dépendant de l'Education nationale ([www.cned.fr](http://www.cned.fr)).

Suivant ses capacités personnelles et après une période d'adaptation et d'essai, le jeune bachelier peut prétendre occuper divers postes qualifiés, en France ou à l'étranger (dans l'attente, le cas échéant, de manager sa propre entreprise). *Dans le domaine de l'organisation et de la production culinaire* : Premier commis, Chef de partie ou adjoint au chef de cuisine pour le secteur restauration commerciale ou Chef de cuisine ou chef gérant ou responsable de production pour le secteur de la restauration collective. *Dans le domaine du service et de la commercialisation* : Chef de rang, Maître d'hôtel, Adjoint au directeur de restaurant pour les secteurs restauration commerciale ou collective.

Des salles de restaurant fermées faute de serveurs ou de cuisinier ! Les hôteliers restaurateurs se heurtent aujourd'hui encore à des difficultés de recrutement. Pourtant, le secteur offre d'énormes possibilités de carrière. La profession change d'état d'esprit et s'intéresse davantage aux attentes des salariés. Les titulaires du Bac Proc ont tout pour réussir. Le message est clair : *il ne faut pas avoir peur de la réalité professionnelle*. Cultivez l'amour du travail et de votre métier, c'est important, ainsi que le sourire...

*Un sourire ne coûte rien et apporte beaucoup.  
Il enrichit celui qui le reçoit,  
Sans appauvrir celui qui le donne.  
Il ne dure qu'un instant,  
Mais son souvenir peut-être éternel.  
Personne n'est assez riche pour s'en passer,  
Personne n'est assez pauvre pour ne pas le mériter.  
Il crée le bonheur au foyer, facilite les affaires,  
Il est le signe tangible de l'amitié.  
Un sourire apporte du repos à l'être fatigué,  
Donne des forces au plus découragé.  
Il ne peut ni s'acheter, ni se prêter, ni se voler,  
Car c'est une chose qui n'a de valeur,  
Qu'à partir du moment où il se donne.  
Et si un jour, vous rencontrez une personne  
Qui ne sait plus avoir le sourire,  
Soyez généreux, donnez-lui le vôtre,  
Car nul n'a autant besoin d'un sourire,  
Que celui qui ne peut en donner aux autres.*



## Introduction

Les ATELIERS dirigés par Jean Sabine vont vous proposer un corrigé possible des épreuves présentées à la session de l'année 2004.

**Vous constaterez que les corrigés seront inclus dans les sujets en gras. A la fin de chaque sujet corrigé, vous trouverez un commentaire éclairé de Monsieur Jean Paul Branlard.**

Vous ne trouverez, ici, que les sujets théoriques :

- Technologie « Organisation et Production Culinaire »
- Technologie Service et Commercialisation
- Sciences Appliquées
- Economie, Gestion de l'entreprise
- Mathématiques.

Un groupe composé de professionnels PROPOSE

l'un des corrigés possibles avec l'aide des Services Vétérinaires et de la D.G.C.C.R.F., des professionnels ; des enseignants dont Monsieur Jean Paul BRANLARD qui a plusieurs ouvrages à son actif qui méritent d'être lu de par les sujets qu'il traite.

Bâtir des Annales, c'est à la fois simple et complexe, il faut proposer un corrigé plausible et en restant clair, concis et précis.

Dans certaines matières, c'est plus facile comme pour l'Economie Gestion de l'entreprise ou les mathématiques, que pour les technologies qui peuvent amener plusieurs réponses notamment en Gastronomie Régionale ou Internationale.

Nous remercions tout ceux qui ont participé à cette édition de part leur simplicité et le personnel de la nouvelle édition.

L'appui de livres a été nécessaire pour la rédaction de ce texte et des sites Internet tels que :

- [educarest.com](http://educarest.com)
- [technorestor.org](http://technorestor.org)

**Sujet de technologie  
« Organisation  
et production culinaire »  
et l'un des corrigés possibles**

